コナミ株式会社
●東京 〒102 東京都千代田区九段南2丁目3-14
TEL 03－262－9111（代）

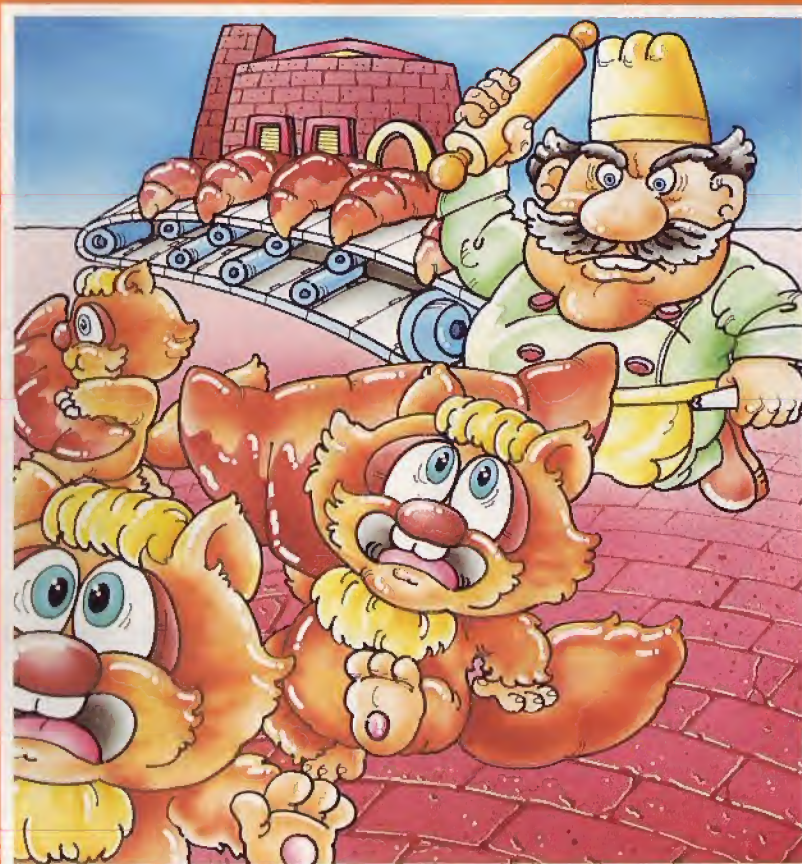
（ご注意）

●精密機器ですので、絶対分解しないで下さい。

●このカートリッジを本体と着脱するときは、本体電源を切って下さい。

I LOVE 社会

「ぽんぽこパン」

COMIC BAKERY

パンの小歴史

大昔しの人々は、小麦粉をこねて平たくのばし焼いて食べていました。これがパンのはじまりです。まだパンをふくらませるイーストがなかったので、今のパンとはずいぶん形も味もちがっていたことでしょう。
けれど、平たくこねて焼くパンの方法は世界中でみられるのです。たとえばみんなが大好きなお好み焼き、インドでカリー(カレー)と一緒に食べるチャパティ、アメリカの蜜をたっぷりかけて食べるホットケーキ、メキシコのからいからいタコスなども同じようなものだといえます。

私たちはたくさんの種類のパンを知っています。このパンをつくるのは、小麦粉に食塩と水とイーストを加えてこね、イーストの力によってそれがふくれたところでパン焼きがまに入れ焼きあげたものです。そして、これにミルク・砂糖・卵・油脂類(ゆしるい)(バターなど)を入れたパンは、アンパンやクリームパンなどのようにおやつがわりによく食べていますね。

大昔しの平たく焼いていた頃にくらべて、機械化や化学の進歩でパンの内容はずいぶんかわってきました。ビタミン類・カルシウム・鉄・リジンなどを多く含んだパンを強化パンといいます。又、糖分・脂肪を多くつかい超低温で急速にひやし、パンをおいしく保存できるようにした冷凍パン、完全に焼いてしまわないで半分生焼きの状態で急速冷凍したパンをブラウンサーブといいます。登山や災害の時にはビスケット風につくられた水分の少ない貯蔵性のある乾(かん)パンがとても役にたちます。

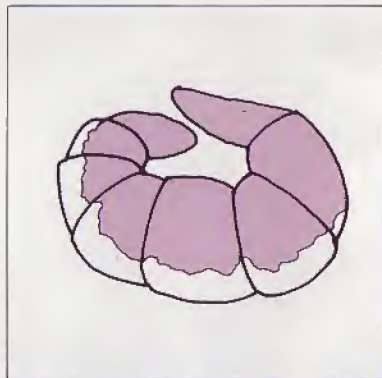
私たちが使っている"パン"という言葉は、室町(むろまち)時代後期(こうき)に長崎を行ききしていたポルトガル人の言葉、つまりポルトガル語のPãO(パウン:パン、食料)からきているのです。知っていましたか?

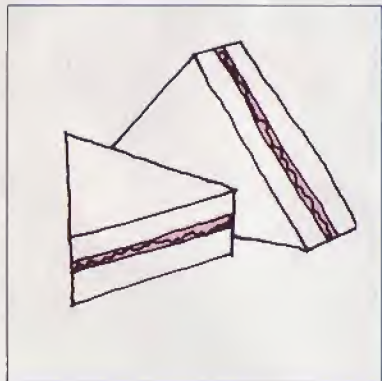
パンの分類

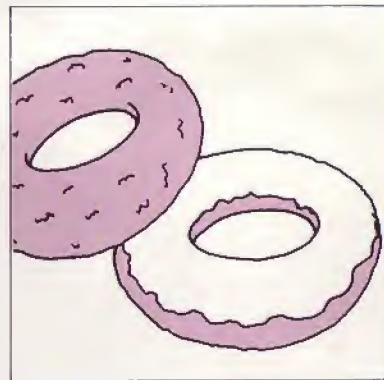
クラスティー・ブレッド(CRUSTY BREAD)
　皮をあつく焼いたパンで、皮をかみしめて食べるパン。
クラミー・ブレッド(CRUMBY BREAD)
　皮を薄く、中をやわらかく焼いたパンで、そのために砂糖、ミルク、卵などを加える。

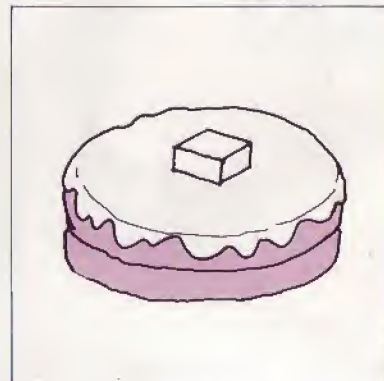
分類	材料	特徴	種類
リーン・パン	小麦粉 塩 イースト	●速く老化(まずく)する ●皮をかみしめて食べる	フランスパン テーブルパン 黒パン
リッチ・パン	小麦粉・塩 イースト・砂糖 ミルク・卵・油脂	●老化がおそい ●皮よりは中味を楽しむ	食パン 菓子パン ハンバーガーパン

世界のおもしろパン

国	パン	国	パン
イギリス	サリーラン・イギリスパン(A)・バンズ・マフィン	ソヴィエト	黒パン(G)・ピロシキ(H)
フランス	クロワッサン(B)・ブリオッシュ・バケット(C)・ガレット	アメリカ	菓子風パン・ドッグパン(I)・ハンバーガー(J)・ドーナツ(K)・ワッフル(L)
ドイツ	黒パン・プレッツェル(D)・ブレッチェン・カイザーゼンメル	中国	中華まんじゅう(M)
イタリア	イタリアンロール・ロゼッタ・パネトーネ・グリッシーニ(E)・ピッツア(F)	日本	アンパン(N)・ジャム、クリームパン・玄米パン(O)

クロワッサン
(CROISSANT)

オーストリア生れのパンが、　今ではフランスを代表する一つになっています。
1683年ウィーンをせめてきたトルコ軍は、町をかこむ壁に地下道をほることにし、真夜中にトンネル工事にとりかかりました。ところが、そのころのパン屋は、夜中にパンを焼いていたので、この敵の動きを知り、味方の軍にしらせました。このことを記念して特別なパンをつくってもよいことになりトルコ軍の国旗である三日月をとり入れて三日月型のパンをつくったのです。つまり敵を食べてしまうという意味があるのです。

サンドイッチ
(SANDWICH)

18世紀、イギリスの海軍大臣であったサンドイッチ伯爵は、たいへんなかけごと好きでした。
かけごとをしている時は食事をすることさえめんどくさかったので、パンに牛肉をはさんで、テーブルのそばにおき、それを食べながらかけをしたということです。

ドーナツ
(DOUGHNUT)

小麦粉をこねた生地(DOUGH・ドウ)からできる木の実(NUT・ナットということからドーナツ(DOUGHNUT)といわれるようになったそうです。
又、お母さんがこれを油であげていると、待ちきれない子供が手を出すので「DO NOT(ドー・ノット)！」―いけません！―としかったことからドーナッといわれるようになったともいいます。

ホットケーキ
(HOT CAKE)

鉄板上で焼いてふくらませ、上から甘い蜜をかけて食べる時、暖かいやきたて(HOT・ホット)のうちに食べるということでホット・ケーキとなったそうです。